



YEDI INC
318 W. PICO BLVD.
LOS ANGELES, CA 90015

TEL: 213 - 746 - 4923
FAX: 213 - 746 - 7077

WWW.PARSRICE.COM

DRC230
DRC240
DRC250

Operating Instructions

PARS RICE-COOKER



Before using this cooker, please read these instructions completely.

PARS

RICE-COOKER



پلوپز پارس

DRC230
DRC240
DRC250

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following.

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surface. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, and Rice Cooker, except lid and pan, in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This product is intended for household use.

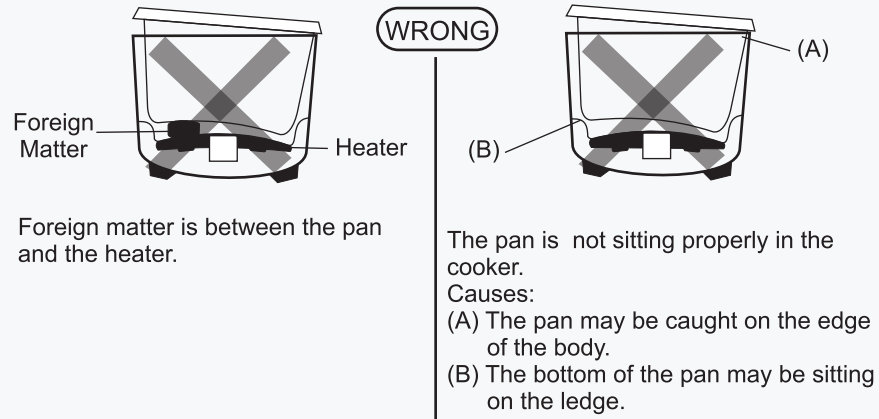
NOTE

- A. A short power supply cord set is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer cord set or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a longer cord set or extension cord is used.
 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 2. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug;(one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

CAUTION

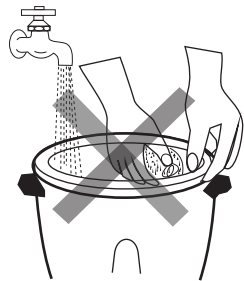
Be sure that the RICE COOKER is always kept clean, the pan without deformation of any kind nor avoid the following. In the following cases, the unit may be damaged.



Do not tile the rice-cooker on its edge or place it upside down with its power supply plug connected, as this may cause damage. When tiling or placing the rice-cooker upside down, make sure to disconnect power supply plug.

HOW TO CLEAN

1. Do not fail to remove the cord before cleaning.
2. Soak pan and lid in hot water after use to loosen cooked-on rice.
3. Do not immerse the body into water or spray water on it. Wipe it clean with a damp cloth which has been wrung out after soaking in hot water, or use a suitable cleaner.
4. Clean with nonmetallic brush or sponge.

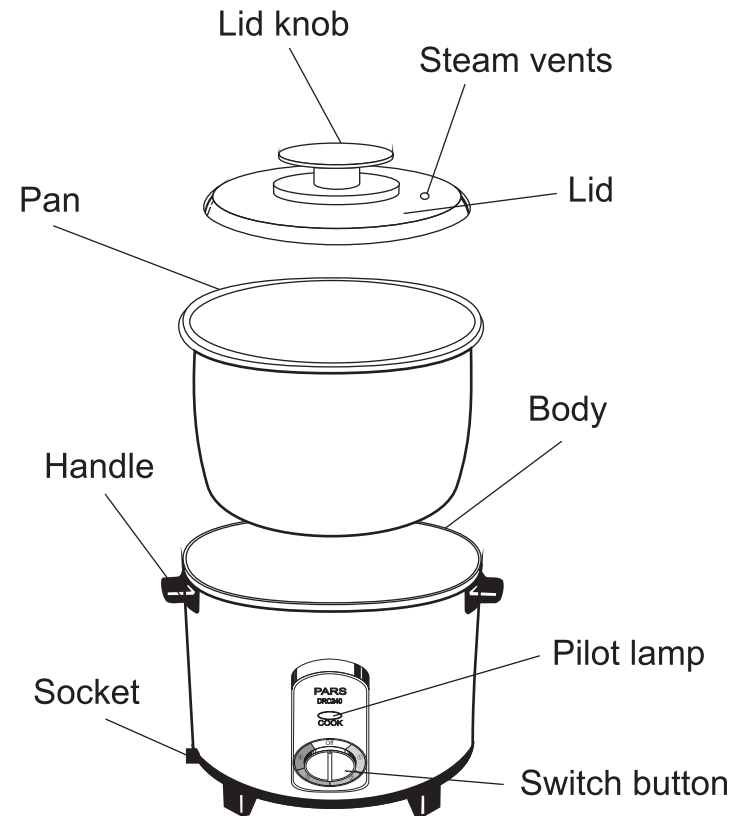


Non-Stick coated pan

To wash the pan, do not use abrasives or harsh cleaners. Use the attached sponge or soft cloth. The non-stick coated surface may crack with local discoloration after repeated use, being affected by water or steam. It neither affects the non-stick properly nor sanitary effect.

PARTS IDENTIFICATION

DRC230
DRC240
DRC250



Measuring cup
(Approx. 180ml)



Sponge

AC cord included

MODE D'EMPLOI

- 1.** Mesurez le riz avec la tasse à mesurer proportionnée (180 ml). Ne la substituez pas avec une tasse d'une mesure différente. En général, il n'est pas nécessaire de tremper préalablement la plupart des sortes de riz (comme le basmati blanc). Nonobstant, le riz le plus résistant peut se bénéficier du trempage préalable.

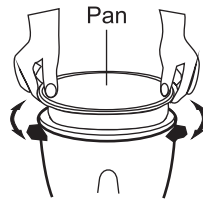


- 2.** Utilisez ces proportions recommandées pour un des trois modèles suivants de cuiseurs à riz que vous avez acheté. Nous recommandons de ne pas aller au-dessous du minimum, ou dépasser le maximum, pour n'importe quel modèle. Les ingrédients peuvent être ajustés aux préférences personnelles.

Rice cooker model	Amount of rice	Amount of water	Salad oil	Table salt
DRC200	Min: 1 cup	1 1/4 cups	80ml	1/4 tsp
	2 cups	2 1/4 cups	80ml	1 tsp
	Max: 3 cups	3 1/4 cups	100ml	1 1/4 tsp
DRC210	Min: 1 cup	1 1/4 cups	80ml	1/4 tsp
	2 cups	2 1/4 cups	80ml	1 tsp
	3 cups	3 1/4 cups	100ml	1 1/4 tsp
	Max: 4 cups	4 1/4 cups	100ml	1 1/4 tsp
DRC220	Min: 2 cups	2 1/4 cups	80ml	1 tsp
	3 cups	3 1/4 cups	100ml	1 1/4 tsp
	4 cups	4 1/4 cups	100ml	1 1/4 tsp
	Max: 5 cups	5 2/3 cups	120ml	2 tsp

1cup=180ml

- 3.** Placez la poêle dans le corps de la casserole. Au moment de le faire, placez la poêle directement sur l'élément chauffe-eau dans le corps en le tournant légèrement vers la droite et après vers la gauche pour s'assurer qu'elle soit dans la position adéquate. Ajoutez la quantité d'eau courant comme indiqué.



- 4.** Branchez le cuiseur à riz, placez le couvercle et configurez le dial du temporisateur en tournant dans le sens des aiguilles de la montre. Pour un riz plus croquant, ajustez le temporisateur à 60 minutes. Pour un riz moins croquant, ajustez le temporisateur à 45 minutes. Les temps de cuisson varieront avec la qualité et le type de riz utilisé ainsi comme le niveau de la couleur et du croquant souhaités. Lorsque la température dans le centre de la poêle atteint l'ébullition (plus de 100 degrés centigrades), la lumière rouge dans le dial sera allumée. La lumière rouge s'allumera et s'éteindra à mesure que le riz sera cuit par-dessus et par-dessous du point d'ébullition.



- 5.** Rincez le riz dans une grande tasse avec de l'eau fraîche. Agitez, avec la main ou avec l'ustensile, pour éliminer l'excès d'amidon. Laissez égoutter. Rincez après le riz une deuxième fois et agitez jusqu'à ce que l'eau devient relativement claire. Egouttez bien à nouveau.



- 6.** Dans un mixeur en acier inoxydable ou en verre, mélangez très bien le riz rincé, l'huile végétale et le sel de mer pour couvrir le riz avec l'huile végétale tant comme il soit possible. Ajoutez-le au cuiseur à riz. Placez la casserole dans le cuiseur à riz.



IMPORTANT: Tournez la casserole légèrement vers la gauche et vers la droite pour assurer le placement adéquat de la casserole dans le cuiseur à riz.

- 7. Optionnel:** Enveloppez un torchon de cuisine autour du couvercle, ou entre le couvercle et le corps de la casserole, pour absorber la vapeur et éviter que le riz soit saturé d'eau (peut nécessiter un peu plus d'eau dans la recette).

- 8.** Lorsque le riz sera prêt, débranchez le cuiseur à riz du mur et après de la base du cuiseur. Retirez le couvercle et retirez après la poêle avec prudence avec des gants ou une serviette. Renversez la casserole du riz cuit sur une assiette, pour conserver la forme moulée. Le riz se trempera si on le laisse dans le cuiseur à riz pendant une période prolongée. Nettoyez la poêle, la base de la casserole et le couvercle après chaque utilisation.



- 9.** Pour une croûte plus foncée et croquante, cuisinez un peu plus et ajoutez un peu plus d'huile végétale. Après avoir fait ceci, si on ne va pas le servir immédiatement, retirez la croûte et pelez le riz pour éviter qu'il se trempe. Pour des recettes additionnelles qui incluent une seule couche inférieure de pommes de terre, de pain spécial, ou dans lesquelles il faut ajouter de l'aneth ou d'autres ingrédients, prière de chercher en ligne.

INGREDIENTES

RECETTE BASIQUE DE MESURES DE L'AMERIQUE DU NORD

UTILISEZ Tasse normale: 1 tasse = 240 mL

Cette recette de "Mesures basiques de l'Amérique du Nord" (directement au-dessous) est une version localisée (EE. UU. et Canada) de "3 tasses" (3 X 240 ml de tasse) de la recette perse de "4 tasses" (4 X 180 ml de tasse= 4 portions) dans le manuel. Cette version de la recette est pour des personnes qui peuvent se sentir inconfortables en cuisinant en métrique et / ou qui aimeraient mesurer en utilisant des tasses standard des Etats Unis (au lieu de tasses standard perses).

- 3 tasses de riz basmati blanc sec (720 ml) et de l'eau suffisante pour rincer le riz.
- 6 cuillerées d'huile végétale insipide (90 ml) aux Etats Unis
- Sel de mer à volonté
- 3-1/3 tasses d'EAU (810 ml)

RIZ PERSE / EAU: PROPORTIONS D'HUILE (R / W: O)

Coupe standard perse: 1 tasse = 180 ml Here are the Rice/Water: Oil

Ici se trouvent les proportions de riz/eau : huile (R / W: O) comme il est indiqué dans le manuel de Tasses perses standard (tasse de 180 ml = 1 portion) afin de pouvoir utiliser la tasse à mesurer en plastique de 180 ml qui vient avec le cuiseur à riz.

(R = riz; W= eau O= huile)

- 03 - R/W: 3 / 3.5 tasses de 180 ml; O:100 ml;
- 04 - R/W: 4 / 4.5 tasses de 180 ml; O:100 ml;
- 05 - R/W: 5 / 5.7 tasses de 180 ml; O:120 ml;
- 06 - R/W: 6 / 7 tasses de 180 ml; O:140 ml;
- 07 - R/W: 7 / 8 tasses de 180 ml; O:160 ml;
- 08 - R/W: 8 / 9 tasses de 180 ml; O:180 ml;
- 09 - R/W: 9/10.5 tasses de 180 ml; O:200 ml;
- 10 - R/W: 10/11.5 tasses de 180 ml; O:220 ml;
- 11 - R/W: 11/12.5 tasses de 180 ml; O:240 ml;
- 12 - R/W: 12/13.5 tasses de 180 ml; O:260 ml;

SUGGESTION: J'aimerais sauver ma tasse à mesurer perse de 180 ml dans mon récipient de riz et l'utiliser pour mesurer le riz (mesures précédentes) pour la quantité correcte de portions (1 portion= tasse de 180 m.) ; cependant, j'utilise ma tasse à mesurer américaine en verre régulière de 1000 ml pour mesurer l'eau (méditations ensuite). En réalité, je ne mesure jamais l'huile, tout simplement je « le vois ».

RIZ METRIQUE : EAU: PROPORTIONS D'HUILE (R: W: O)

Ce sont les proportions de riz, Eau et Huile du manuel représentées en ml simples afin que l'on puisse mesurer avec sa propre tasse à mesurer de 1000 ml:

- 03 - R: 540 mL; W: 630 mL; O: 100 mL; (W = eau)
- 04 - R: 720 mL; W: 810 mL; O: 100 mL;
- 05 - R: 900 mL; W: 1020 mL; O: 120 mL;
- 06 - R: 1080 mL; W: 1260 mL; O: 140 mL;
- 07 - R: 1260 mL; W: 1440 mL; O: 160 mL;
- 08 - R: 1440 mL; W: 1620 mL; O: 180 mL;
- 09 - R: 1620 mL; W: 1890 mL; O: 200 mL;
- 10 - R: 1800 mL; W: 2070 mL; O: 220 mL;
- 11 - R: 1980 mL; W: 2250 mL; O: 240 mL;
- 12 - R: 2160 mL; W: 2430 mL; O: 260 mL;

NOTE 1: Il est possible que l'on doit ajuster légèrement la proportion de riz-eau en dépendant de la marque de riz qu'on utilise ou si on place un torchon autour du couvercle de la casserole. Le plus intéressant est qu'on a besoin de moins d'eau qu'avec d'autres méthodes de cuisson du riz (presque d'une proportion de 1 :1 pour le riz basmati blanc). Si vous utilisez trop d'eau, vous finirez avec un riz collant sans grains individuels distinctifs.

NOTE 2: Si vous utilisez moins d'huile végétal de celui spécifié, vous pouvez finir avec un riz collant. Ajoutez de l'huile végétal additionnel au riz ce qui le fait « plus onctueux » (!sans beurre!)

NOTE 3: L'aspect "croustillant" (obscurité et grosseur) de la croûte de riz est proportionnelle à la quantité d'huile végétale et la durée du temps de cuisson.

SUGGESTION

1. Utilisez 1 tasse perse de riz SEC par personne (portion). 1 Coupe Perse = 180 mL =1 portion

2. Mesurer à la façon perse (1 tasse=180 ml= 1 portion) est en réalité une façon facile de mesurer ! Ne vous trompez pas avec la tasse à mesurer proportionnée (qui semble être une tasse à mesurer de 160 ml mais en réalité contient 180 ml) ou les lignes de mesure dans le cuiseur à riz (qui indiquent la quantité de riz cuit). Vous pouvez utiliser aussi votre propre tasse à mesurer en verre de 1000 ml pour déterminer facilement les quantités (consultez les proportions métriques de riz : eau : huile).

3. Lavez la casserole de téflon anti-adhérente doucement à la main (!jamais dans la machine lave-vaisselle) en utilisant une éponge douce ou un torchon doux pour assiettes (!même pas des abrasifs doux !). Vous pouvez acheter une nouvelle casserole de téflon de remplacement s'il s'avère nécessaire.

RECETTE

CROÛTE DE POMME DE TERRE: Graisser le fond du cuiseur à riz PARS avec de l'huile végétal. Placez une seule couche de rondelles de pomme de terre Russet (5mm d'épaisseur : 1/4" d'épaisseur) plates (non pas superposées) dans le fond de la casserole qui couvrent la plupart de la surface tant comme il soit possible). Procédez comme d'habitude, mais le plus doucement possible.

CROÛTE DE PAIN PITA: Graisser le fond du cuiseur à riz PARS avec de l'huile végétal. Ajoutez une moitié ronde de pain pita (seulement la moitié de la grosseur totale) avec le côté lisse au-dessous (coupé afin qu'il puisse entrer dans la poêle). Procédez comme d'habitude.

CROÛTE DE PAPIER DE RIZ: Graisser le fond de la casserole du cuiseur à riz PARS avec de l'huile végétal. Mouillez une feuille de papier de riz vietnamien afin qu'il soit flexible et utilisez-la pour tapisser la casserole du cuiseur à riz.

SABZI POLO: Il est possible de faire du "riz vert" en remuant l'aneth sec dans le riz en ensemble avec l'huile végétal et le sel. La qualité de l'aneth sec varie amplement, donc la quantité que nous ajoutons au riz est très variable. L'aneth sec, marque McCormick a une saveur très forte et une paire de cuillerées est généralement suffisant. L'aneth sec qui se trouve dans le marché iranien est radicalement moins cher, mais la saveur est faible, et nous avons besoin d'ajouter beaucoup plus de cet aneth à cette recette (peut-être une demi-tasse) pour obtenir la saveur correcte (ce qui fait que le riz soit plus vert). L'aneth (fort ou faible) peut produire des résultats satisfaisants.

POMMES DE TERRE "EXTRA": Parfois il peut y avoir des invités qui n'aiment pas le riz, ou qui préfèrent les pommes de terre. Vous pouvez mettre des grosses rondelles (2 cm : 1") de pommes de terre sur le riz dans le cuiseur à riz et les faire cuire au même temps que le riz. Retirez simplement les pommes de terre après les avoir cuisiné et avant de renverser le riz cuit dans une assiette. ! Bien sûr, vous pouvez faire aussi la variation de croûte de pomme de terre (« Tahdig Seeb Zameneh ») aimée par tous !

RIZ INTEGRALE

RIZ BASMATI INTÉGRALE: Laver 720 ml de riz basmati intégrale et le tremper pendant 8 heures ou pendant la nuit. Le riz va s'étendre à 1000 ml en 8 heures, ou un peu plus si on le trempe pendant la nuit. Rincez le riz et le laver bien. Dans le cuiseur à riz, couvrez le riz avec 90 ml d'huile végétale et sel de mer à volonté. Ajouter 1100 ml d'eau et niveler le riz. Enveloppez un torchon de cuisine autour du couvercle du cuiseur à riz et placez le couvercle dans la casserole. Cuisinez le riz pendant 1 heure 30 minutes, en rétablissant le temporisateur selon il s'avère nécessaire. Laissez que le riz intégrale repose dans le cuiseur à riz pendant 20 minutes avant de servir. IL faut tenir en compte que le riz basmati intégrale n'est pas aussi « léger et spongieux » comme le riz basmati blanc. Si l'eau augmente à 1250 ml, vous obtiendrez en réalité un riz plus doux et presque collant comme celui des « Trésors Chinois » (très bon pour les petits enfants). Si vous diminuez l'eau à 1000 ml, vous obtiendrez un riz légèrement à croquer (ce qui est acceptable). Les résultats peuvent différer en dépendant de la marque du riz utilisée.

RIZ INTEGRALE AU GRAIN COURT (JAPONAIS) AVEC DES LENTILLES VERTES DU MOYEN ORIENT:

Ceci est un riz plus doux et collant avec lequel s'obtiendra : une consistance crémeuse et épaisse abondante pour le petit déjeuner ; un bon lit pour des plats végétariens à base de légumes ; et rempli pour son incorporation en légumes farcies. Ce riz n'est absolument pas comme le riz perse traditionnel et ne doit pas être confondu avec « Adas Polo » qui est plus léger et spongieux et est fait avec du riz bamasti. Pour cette cuisson, lavez 480 ml de riz intégrale au grain court (japonais) et 240 ml de lentilles vertes sèches du marché du Moyen Orient (beaucoup plus fermes et moins probable à s'émietter que les lentilles vertes de l'épicerie d'aliments bons pour la santé). Trempez en ensemble pendant au moins 12 heures, mais de préférence dans la nuit. Rincez et drainez plusieurs fois pendant la période de trempage. Après 12 heures et pendant la nuit avant de les tremper, rincez et drainez à nouveau. Ajoutez au cuiseur à riz et couvrez avec 90 ml d'huile et sel marine à volonté. Ajoutez après 1200 ml d'eau et nivelez le riz. Cuisinez pendant 1 heure et 30 minutes en rétablissant le temporisateur si nécessaire. Après qu'elle soit finie la période de cuisson, laissez reposer dans le cuiseur à riz pendant au moins 20 minutes additionnels avant de servir (40 minutes est préférable).

RIZ JAUNE: Parfois on remue le safran des Indes dans du riz basmati blanc en ensemble avec l'huile végétal et le sel de mer avant de le cuisiner. Ceci fait que le riz ait une belle couleur jaune et on aime le servir avec de la cuisine indienne.

AVERTISSEMENT: Le safran des Indes a un teint naturel et va tacher tout ce qui entre en contact. ! Faites attention à l'utiliser !